

Pyszne flaczki z lina



AGINAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------|--------|
| Lin | 1 kg |
| włoszczyzna | 300 g |
| cebula | 2 |
| mąka | 20 g |
| śmietany | 200 ml |
| majeranek | |
| sól | |
| pieprz | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Myjemy i oczyszczamy lina. Usuwamy kręgosłup oraz ości, nacinając wzdłuż brzucha i wyjmując wraz z wnętrznościami. Odcinamy płetwy oraz ogon. Kroimy rybę w paseczki, przyprawiamy i zasypujemy mąką, mieszamy. Podsmażamy rybkę na patelni. Następnie warzywa obieramy i kroimy w słupki. Dusimy do miękkości. Do warzyw dodajemy rybkę, zalewamy wszystko śmietaną. Gotujemy chwilę razem.